

## "Hase im Hohlfeld"

500 g Rosenkohl, geputzt 300 g mageres Hackfleisch  
200-300 g Wildbrotkruste, gewürfelt, 1 Brötchen  
(eingeweicht + ausgedrückt) 1 große Zwiebel, gehackt.  
1 Knoblauchzehen, zerdrückt, Öl, Salz, Pfeffer, Majoran.  
ein Bauch Muskatnuss, einige Scheiben Bauchspeck  
(Bacon).

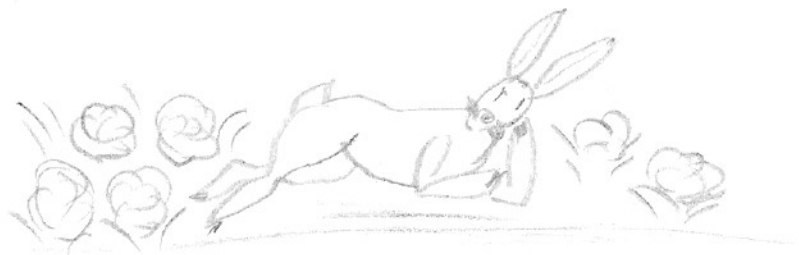
Rosenkohl fast gar dünsten, abtropfen lassen, mit  
Muskat bestäuben.

Aus den restl. Zutaten (ohne den Speck) einen Hackteig  
erstellen, herzhaft würzen. Zur Hälfte in eine  
gefettete Auflaufform geben, glatt streichen, den  
Rosenkohl darauf verteilen, oben auf die restliche  
Menge Hack, abschließend die Speckscheiben.

Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C eine Stunde garen.

Eventuell mit Alufolie abdecken.

Beilage: Hartopfel-Püree.



B. Köber